

Witlof uit de oven

Ingrediënten per persoon:

1 grote of 2 kleine stronk(jes) witlof
100 gram aardappels
1 zakje geraspte oude kaas
12 plakjes ham
1 bouillonblokje voor kippenbouillon
475 gram kipfilet

bereiding:

De aardappels en de witlof bijna gaar koken.

De kipfilet in stukjes aanbakken. Een beetje water met het bouillonblokje toevoegen tot het bijna gaar is.

Ondertussen de oven voorverwarmen op 200 graden en een ovenschaal invetten.

Daarna de aardappels in schijfjes snijden.

Dee pit uit de witlof verwijderen en de grote witlof halveren

Daarna de (halve) stronken in een plakje ham rollen.

De ovenschaal vullen met eerst het vlees, daarna de aardappels en vervolgens de witlof.

De geraspte kaas er over strooien en de schaal in de oven plaatsen tot de kaas een mooi krokant laagje vormt.

Broccolitaart

Ingrediënten:

500 gram broccoli
1 ui
125 gram gerookte spekjes
1 bekertje boursin voor het koken
3 eieren
1 pakje diepvries bladerdeeg
eventueel geraspte kaas

bereiding:

Kook de broccoli 5 tot 10 minuten

Bak de spekjes uit en voeg de gesnipperde ui toe.

Klop de eieren met de mixer door de boursin tot het lekker luchtig is.

Ondertussen de oven voorverwarmen op 220 graden, een ovenschaal invetten en het bladerdeeg laten ontdooien.

Leg de ontdooide bladerdeeg blaadjes in de ingevette ovenschaal.

Vul de schaal vervolgens met de spekjes met ui en daarna met de uitgelekte broccoli.

Schenk het boursin/ei mengsel erover. Strooi hier desgewenst nog een beetje geraspte kaas over.

Bak de taart in ca. 25 minuten gaar.

Kan ook vegetarisch met paprika en/of tomaat in plaats van spekjes.